



FINCA LA BOBADILLA



MENÚS DE NAVIDAD

GRUPOS

2026/2027





OPCIÓN 1

Entrante (a elegir)

Hummus de garbanzos y berenjenas con mejillones escabechados (ML | SF)

Ensalada de bacalao, aceitunas negras y naranja (P)

Verduras escalivadas a la parrilla, yema de huevo y queso Payoyo (H | L)

Plato principal (a elegir)

Linguini con tomate, gamba blanca y albahaca (G | M)

Flamenquines rellenos de champiñón con sofrito de tomate (G | L | C)

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Flan de café, haba tonka y caramelo (H | L)

Dulces navideños

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

70€

IVA incluido.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos



OPCIÓN 2

Entrante (a elegir)

Ensalada de bacalao, aceitunas negras y naranja (P)

Cogollos de lechuga con ternera asada

Setas de temporada con huevo poché y patata mortero (H)

Plato principal (a elegir)

Brocheta de pulpo, patata mortero y pimentón de la Vera (SF)

Pollo a la parrilla, maíz y zanahorias asadas

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura

Piña con sorbete de coco, gelatina de brandy y miel

Dulces navideños

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

77€

IVA incluido.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos

OPCIÓN 3



Entrante (a elegir)

Ensalada de lentejas y queso fresco, pepino y manzana (L)

Pimiento verde relleno de pringada (C)

Menestra de verduras a la carbonara (H | L | C)

Plato principal (a elegir)

Pargo con pimientos asados y gazpachuelo de aceitunas (P | H)

Espalda de chivo malagueño, lacada con avellana y ajo negro (FS)

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Bienmesabe antequerano al estilo La Finca (H | L)

Dulces navideños

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

90€

IVA incluido.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos



NUESTRAS POLÍTICAS

- Menús disponibles del 1 de diciembre de 2026 al 5 de enero de 2027
- Nuestros precios son válidos para grupos de hasta 50 comensales. Se valorará un suplemento aparte en concepto de mobiliario y menaje para grupos más grandes.
- Para formalizar la reserva, se requiere un prepago del 50% de los servicios contratados
- Se requiere la selección del menú y el número definitivo de comensales 7 días antes del evento, así como el pago del 50% restante.
- Cancelación gratuita hasta 15 días antes de la celebración.



FINCA LA BOBADILLA



CONTACTO Y RESERVAS

Carretera Salinas-Villanueva de Tapia, A-333, Km. 65, 5, 29315, Málaga

info@fincalabobadilla.com

+34 95 832 18 61

